



Hoja informativa

Prácticas de seguridad alimentaria para la manipulación de expositores de cuajada de queso y queso cheddar

Además de la refrigeración, se puede utilizar el tiempo como control sanitario de la cuajada de queso cheddar. La refrigeración o el tiempo como control de la salud pública no pueden mezclarse. La cuajada de queso cheddar debe conservarse en refrigeración o mantenerse en el tiempo como control de salud pública.

Cuajada de queso cheddar fresco

Las centrales lecheras y los establecimientos de venta al por menor pueden vender cuajada de queso cheddar fresca, mantenida fuera de la refrigeración, si:

- La cuajada de queso cheddar no se conserva más de 24 horas desde su fabricación.
- La cuajada de queso cheddar se fabrica según la ley. La cuajada de queso cheddar se envasa en un establecimiento de venta de alimentos al por menor o en una planta de procesamiento.
- Las cuajadas de queso cheddar se etiquetan hora de fabricación. La cuajada de queso cheddar marcada solo con la fecha debe desecharse antes de la medianoche del día de fabricación si se mantiene a temperatura ambiente.
- Los marcados con la fecha y la hora pueden conservarse hasta 24 horas antes de ser desechados si se mantienen a temperatura ambiente.
- Si un establecimiento opta por almacenar la cuajada de queso cheddar a temperatura ambiente utilizando el tiempo como control de salud pública, la cuajada de queso cheddar no podrá volver a ser refrigerada en ningún momento.

- El establecimiento lleva un registro en el que se indica la cantidad de producto expuesto y la cantidad de producto desechado por cada día que la cuajada de queso se expone a la venta a temperatura ambiente.
- La cuajada de queso cheddar en envases o contenedores no marcados que superan el límite de 24 horas se desecha.



Queso al por menor

El queso se define como proceso duro, semiduro o pasteurizado en el Título 21 del Código de Reglamentos Federales (Code of Federal Regulations, CFR).

- **Queso duro:** fabricado con un contenido de humedad no superior al 39 %. Los quesos duros están exentos de los requisitos de marcado de la fecha y de refrigeración, pero deben estar debidamente etiquetados.
- **Queso semiblando:** contiene más del 39 % y menos del 50 % de humedad. Los quesos semiblandos deben mantenerse a 41 °F o menos. Algunos quesos semiblandos están exentos de los requisitos de marcado de la fecha.

Ejemplos de quesos duros

- Parmesano
- Gruyere
- Reggiano
- Romano
- Sap
- Sago
- Asiago (viejo y medio)
- Cheddar añejado (envasado en capa de cera)
- Queso ultrapasteurizado y aséptico productos lácteos envasados
- Alimentos de queso procesado pasteurizado y pastas para untar, (fabricados de acuerdo con el Título 21 del CFR, Sección 133.169 y etiquetados como que contienen un agente acidificante que inhibe el crecimiento de la *Listeria monocytogenes*) que cumplen los criterios del estudio Tanaka o del estudio de desafío.

Ejemplos de quesos semiblandos (exentos de marcado de fecha, requieren refrigeración)

- Asiago (fresco y suave)
- Azul
- Caciocavallo
- Siciliano

- Brick
- Gouda
- Muenster
- Roquefort
- Gorgonzola
- Monterey Jack
- Provolone
- Monterey
- Edam
- Suizo
- Limburger
- Queso procesado pasteurizado
 - Mozzarella semidesnatada de baja humedad

Ejemplos adicionales (se requiere marcar la fecha y refrigerar)

- Brie
- Camembert
- Requesón
- Ricotta
- Teleme
- Mozzarella (plana completa)
- Queso crema
- Queso de paquete frío y queso para untar

¿Necesita más información? Consulte el [Código Alimentario de Wisconsin](#) y la lista completa de hojas informativas del [Código Alimentario del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor \(Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection, DATP\)](#).